

SkyLine Premium Doğal Gazlı Kombi Fırın 10GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217882 (ECOG101B2G0)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 10x1/1GN, gazlı, programlanabilir, otomatik temizlik

225862 (ECOG101B2G6)

* NOT TRANSLATED *

Ana Özellikler

- Kılavuzlu seçim ile LED aydınlatmalı butonlara sahip dijital arayüz.
- Seçilen ayarlara göre son derece hassas nem ve sıcaklık kontrolü için dahili (entegre) buhar jeneratörü.
- Sürekli kaliteli sonuçlar için, yiyeceğin miktarını ve boyutunu otomatik olarak algılayan Lambda sensör; gerçek nem kontrolünü garanti eder.
- Konveksiyon programı, kuru sıcak (25°C - 300°C): Düşük nemli pişirme için ideal.
- Kombi programı (25°C - 300°C): nem kontrollü pişirme ortamı elde etmek için yayılan ısı ve buharı birleştirmek, pişirme işlemini hızlandırmak ve ağırlık kaybını azaltmak.
- Düşük ısıda Buhar programı (25°C - 99°C): sous-vide, yeniden rejenerasyon ve hassas pişirme için ideal.
Buhar programı (100°C): deniz ürünleri ve sebzeler.
Yüksek sıcaklıkta buhar (25°C - 130°C).
- EcoDelta pişirme: gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Rejenerasyon için önceden ayarlanmış program, banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal.
- Programlar modu: İstediğiniz zaman aynı tarifleri yeniden oluşturmak için fırının hafızasında maksimum 100 tarif saklanabilir. 4 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- 300'den 1500 devir/dakika'ya kadar 5 hız seviyesine sahip fan ve optimum eşit pişirme için ters dönüş. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Tek sensörlü merkez sıcaklık probu dahil.
- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- SkyClean: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama).
- 2 farklı kimyasal seçeneği mevcuttur: katı ve sıvı (opsiyonel aksesuar gerektirir).
- Yağ Boşaltma: Entegre yağ tahliyesine ve daha güvenli çalışma için yağ toplamaya uygun (opsiyonel aksesuar olarak özel taban).
- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 10 GN 1/1 gastronom tepsi
- Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ve havalandırma valfi ile birlikte, kabinin özel tasarımı sayesinde eşit pişirme ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.

Konstruksiyon

- Çift camlı kapılar dış camın ısınmasını engeller ve kullanıcıyı yanıklardan korur.
- Kolay temizlik için tüm yuvarlatılmış köşelere sahip kusursuz hijyenik iç kabin.
- Her tarafı AISI 304 paslanmaz çelik konstrüksiyondur.

Onay:

- Kolay servis için kontrol panosuna önden erişim.
- Onaylı IPX5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 67mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- HACCP verilerini indirmek, soğutma programlarını paylaşmak ve konfigürasyonları için USB portu. USB portu aynı zamanda sous-vide probunun takılmasına da imkan verir (isteğe bağlı aksesuar).
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).

Sürdürülebilirlik



- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımlı ve dirsek ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.

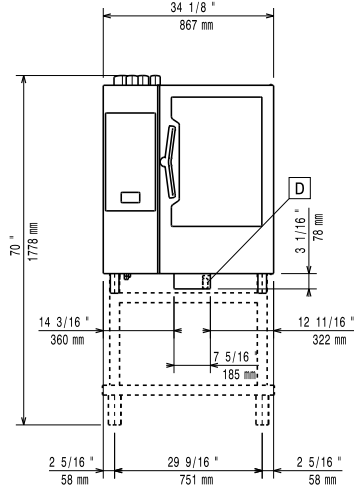
Opsiyonel Aksesuarlar

- 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) PNC 922003 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Bütün tavuk için bir çift ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- Dış yan sprej ünitesi (dışarıya monte edilmesi gerekir ve fırına monte edilecek desteği içerir) PNC 922171 ☐
- 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm PNC 922189 ☐
- 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm PNC 922190 ☐
- 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm PNC 922191 ☐
- Fırınlar için bir çift tepsi sepeti PNC 922239 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Yağ toplama tepsisi, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321 ☐
- Boyuna fırınlar için universal şiş kiti ve 4 uzun şiş PNC 922324 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 4 uzun şiş PNC 922327 ☐
- Çok amaçlı kanca PNC 922348 ☐
- 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü PNC 922364 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922382 ☐

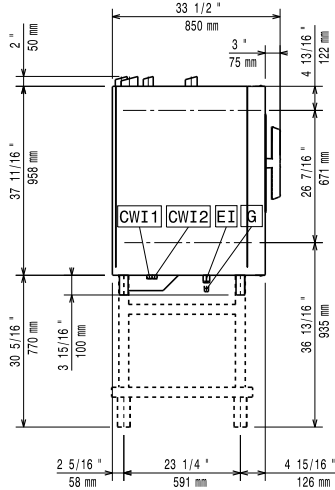
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386 ☐
- USB tek noktalı prob PNC 922390 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 10 GN 1/1, tepsi araları 65mm pitch (std) PNC 922601 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 80mm PNC 922602 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, tekerlekli unlu mamül/ pastacılık tepsi rafı, 400x600mm ızgaralar, tepsi araları 80mm (8 ray) PNC 922608 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırmalı raf PNC 922610 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap PNC 922612 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli alt dolap PNC 922614 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı PNC 922615 ☐
- Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti PNC 922618 ☐
- GN 1/1-2/1 alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922619 ☐
- Gazlı 10 GN 1/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 1/1 fırın için istifleme kiti PNC 922623 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922626 ☐
- 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 için mobil raf için araba PNC 922630 ☐
- 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm PNC 922636 ☐
- 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm PNC 922637 ☐
- Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922639 ☐
- 10 GN 1/1 fırın için duvar desteği PNC 922645 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 30 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 65mm PNC 922648 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 23 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 85mm PNC 922649 ☐
- Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ☐
- Düz kurutma tepsisi, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir PNC 922653 ☐
- 8 tepsili 10 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/ pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm PNC 922656 ☐
- 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı PNC 922661 ☐
- 10 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922663 ☐
- Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti PNC 922670 ☐
- LPG'den doğal gaz dönüşürme kiti PNC 922671 ☐
- Gazlı fırınlar için baca kondenseri PNC 922678 ☐
- 10 GN 1/1 ve 400x600mm ızgaralar için sabit tepsi desteği PNC 922685 ☐
- Fırını duvara sabitleme kiti PNC 922687 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922690 ☐

• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Tekerlekli, güçlendirilmiş tepsi rafı, 10 GN 1/1 fırın için yağ toplama tepsisine özel en düşük destek, tepsi araları 64 mm	PNC 922694	☐
• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/pastacılık için raylar	PNC 922702	☐
• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler	PNC 922704	☐
• GN 1/1 fırınlar için kuzu için şiş (12kg'ya kadar)	PNC 922709	☐
• Çapraz desenli ızgara tepsi	PNC 922713	☐
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922728	☐
• 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922732	☐
• 6&10 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922733	☐
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922737	☐
• Sabit tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 85mm	PNC 922741	☐
• Sabit tepsi rafı, 8 GN 2/1, tepsi araları 85mm	PNC 922742	☐
• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Geleneksel statik pişirme için tepsi, H=100mm	PNC 922746	☐
• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	☐
• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	☐
• Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	☐
• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• Yapışmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Alüminyum ızgara, GN 1/1	PNC 925004	☐
• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsi, GN 1/1	PNC 925005	☐
• 2 kenarlı düz fırın tepsi, GN 1/1	PNC 925006	☐
• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsi, GN 1/1	PNC 925007	☐
• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐
• Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	☐

Ön

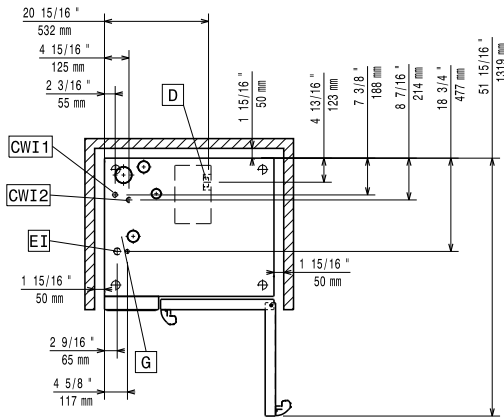


Yan



- CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu
 EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj:

217882 (ECOG101B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225862 (ECOG101B2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Elektrik gücü max:

1.1 kW

Elektrik gücü:

1.1 kW

Gaz:

Toplam termal yük: 105679 BTU (31 kW)

Gaz Gücü: 31 kW

Standart gaz dağıtımı: Doğal Gaz G20

ISO 7/1 gaz bağlantı çapı: 1/2" MNPT

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak artırılmış su kullanılmasını önerir.

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

Maksimum giriş suyu sıcaklığı: 30 °C

Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı: 3/4"

Basınç, bar min/max: 1-6 bar

Klorürler: <17 ppm

İletkenlik: >50 µS/cm

Drenaj "D": 50mm

Montaj:

Açıklık: Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.

Servis erişimi için önerilen açıklık: 50 cm sol taraf.

Kapasite:

GN: 10 (GN 1/1)

Maksimum yükleme kapasitesi: 50 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri: Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik: 867 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 775 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1058 mm

Dış boyutlar, Ağırlık:

217882 (ECOG101B2G0) 156 kg

225862 (ECOG101B2G6) 159 kg

Net ağırlık:

217882 (ECOG101B2G0) 156 kg

225862 (ECOG101B2G6) 159 kg

Ambalajlı ağırlık:

217882 (ECOG101B2G0) 174 kg

225862 (ECOG101B2G6) 177 kg

Ambalajlı hacim:

217882 (ECOG101B2G0) 1.11 m³

225862 (ECOG101B2G6) 1.04 m³

Sertifikalar ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001